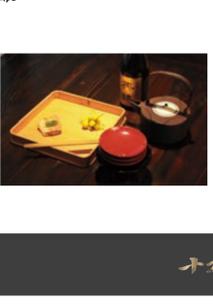




### 温故知新

冲正宗自1866年创业以来已有150多年的历史。自创立以来所积累的酿造技术以及传承至今的酿造精神，即使是在利用现代化设备生产出高品质且稳定产品的今天，也得到了充分的传承和发扬。

与酒融为一体  
的匠人精神

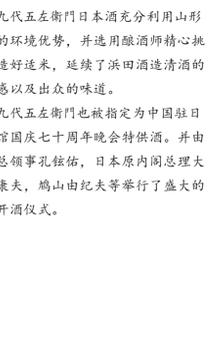


冲正宗充分利用山形县米沢市独特的环境优势，用酿酒师精选的大米来酿造“淡丽辣口”的日本酒。用来酿制日本酒的原料非常简单，主要是大米、米曲和水。但酿制过程中对霉菌和酵母等微生物的控制相当考究。另外，用来酿造的大米因收割年份以及品种的不同会有所差异，所以几乎找不到同样条件的酿造大米。但上述的这些不确定因素以及繁复的酿酒工序，正是酿制日本酒的乐趣所在。冲正宗的酿酒师一直以来，都致力于把传统酿造技术和一滴滴入魂的酿酒精神投入到酿制的每一道工序里。

精益求精的酿造精神

酒厂精酿大吟酿

“淡丽辣口”是冲正宗酒酿一直以来都有的一个系列，酒厂精酿大吟酿也是受其影响的一个系列。冲正宗日本酒不仅可以单独饮用，也可以搭配各式料理一起饮用。因与料理搭配时，不会喧宾夺主的遮盖食材原有的风味，因此备受推崇。



冲正宗的日本清酒可搭配各式料理。特别是在搭配生鱼片和淡口的日式腌制小菜时，淡丽辣口的酒体与料理相辅相成，使食材与酒的味道更为突出。

适配菜品

## 十九代五左衛門

浜田株式会社的历代酿酒师都继承了“五左衛門”这个名字，其中的第十九代酿酒师对酒厂的事业扩展做出了卓越的贡献。为了传承这种奉献精神，选用了十九代五左衛門作为此款日本清酒的名字。

浜田的历代酿酒师时刻不忘“酒乃人造”的宗旨，对酿酒事业的热情，自创业至今都不曾改变。

十九代五左衛門日本酒充分利用山形县独特的环境优势，并选用酿酒师精心挑选的酿造好连米，延续了浜田酒造清酒的醇厚口感以及出众的味道。

十九代五左衛門也被指定为中国驻日本大使馆国庆七十周年晚会特供酒。并由驻日本总领事孔铨佑，日本原内閣總理大臣福田康夫，鳩山由紀夫等举行了盛大的十九代开酒仪式。



### 秘製純米大吟醸（雷女神）

精米歩合：38% Alc:15% 日本酒度：-1 酸度：1.1

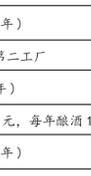
选用100%山形县产酒造好连米“雷女神”酿造。“雷女神”是根据酿造世界级高级日本酒的要求，由山形县独自开发的首次大吟醸用酒造好连米。此款清酒香气华丽，口感顺滑细腻。



### 秘製純米大吟醸

精米歩合：47% Alc:15% 日本酒度：-3 酸度：1.3

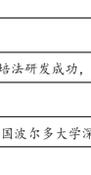
使用山形县最具代表性的酒造好连米“出羽糠”酿造。是一款有淡淡果香，口感极具辨识度的微辣口的纯米大吟醸。



### 出羽糠純米大吟醸

精米歩合：56% Alc:15% 日本酒度：-5 酸度：1.2

口感立体，有梨和枇杷的果香及甘甜。酒香似刚出炉的米饭和年糕一样纯净，是纯米酒特有的一种香味。



### 出羽里純米吟醸

精米歩合：57% Alc:15% 日本酒度：-8 酸度：1.4

非常适合在常温或冷藏后饮用，口感顺滑。在饮用时可以感觉到酒造好连米特有的香醇。有高级的果香以及纯净的米香。



### 純粋純米吟醸

精米歩合：58% Alc:15% 日本酒度：-2 酸度：1.1

纯粋（つや姫）是经过10年的不断改良培育出的酒造好连米，华丽的香味和香甜的口感，适合搭配刺身刺身食用。



### 冲正宗 | 浜田株式会社历史

- 1866年（庆应2年） 浜田五左衛門金吾・弟徳翁在藤泉冲开始创业，主营造酒业
- 1872年（明治5年） 浜田酒造取得政府颁发的酿酒业许可证
- 1888年（明治22年） 与东京新川的批发商签署购买协议，开始从二本松车站向全国出售清酒
- 1898年（明治23年） 在米沢市三丁目建设第二工厂
- 1916年（大正5年） 公司更名为“浜田酒造合資会社”，资本金84万日元，每年酿酒12,000石，共有7个工厂
- 1943年（昭和18年） 公司统一整合，仅保留第2,3工厂
- 1951年（昭和26年） 再次整合工厂，只留下山形第1工厂，并由总部直接管理
- 1957年（昭和32年） 创立浜田合資会社，浜田酒造合資会社更名为浜田酒造株式会社，并开始研究红酒酿造技术
- 1959年（昭和34年） 创立冲正宗酒造株式会社
- 1968年（昭和43年） 公司更名为冲正宗株式会社
- 1973年（昭和48年） 垣根式密植栽培法研发成功，浜田合資会社更名为浜田葡萄酒株式会社，并取得果实酒允许证书
- 1974年（昭和49年） 董事浜田淳赴法国波尔多大学深造，研究红酒酿造技术。并派遣11位骨干社员赴法国进行红酒研修
- 1976年（昭和51年） 发售红酒 Chateau montain
- 1977年（昭和52年） 红酒竣工，占地面积15,949㎡，建筑面积1,104㎡
- 1980年（昭和55年） 发售纯米冲正宗（日本酒）
- 1986年（昭和61年） 冲正宗（株）和浜田红酒（株）合并，公司名称变更为浜田株式会社
- 1987年（昭和62年） 公司总部迁至新办公大楼
- 1993年（平成5年） 公司资本金增资为1亿4千万日元
- 1996年（平成8年） 清酒酿造工厂完工（温故蔵）

### 公司简介

公司名称	浜田株式会社
代表	清川 浩志
创业	1866年
资本金	8千万日元
地址	山形县米沢市窪田町藤泉 943-1
TEL	0238-37-6330（代表）
FAX	0238-37-6335
MAIL	okimasamune@my.ne.jp



### 温故知新

1866年創業時よりおよそ150年余り。培ってきた技術と今日まで伝え続けられる酒造りへの想い。近代化され高品質かつ安定した製品を造りだす現在も、この技術と想いは語り継がれている。

「酒」に込められた  
匠の情



米沢という恵まれた環境を活かし、社氏により選び抜かれた米で「淡麗辛口」の日本酒醸造を行っています。日本酒の原料は米、米麹、水と非常にシンプルですが、麹菌や酵母などの微生物の作用を上手にコントロールする必要があります。米も収穫年や品種により異なり、同条件ということとは殆どありません。しかし、そのような複雑さがあるからこそ、酒造りへのこだわりが、醸造の工程に反映され、味に深みと個性が生まれます。伝統の技術と一滴入魂の情熱をもって醸造しております。

酒作りへのこだわり

蔵仕込み大吟醸

昔から「淡麗辛口」の酒質を身上としており、「蔵仕込み大吟醸」もその流れを汲んだお酒となっております。お酒単体で飲んで頂くのももちろん、さまざまな料理に合わせて頂くことも、料理の味を邪魔することなくお楽しみ頂けると思います。



さまざまな料理に合わせられると思いますが、特に刺身やあっさりとした漬物などとお合わせますと淡麗辛口な酒質の酒との味の相乗効果が生れます。

相性の良い料理

## 十九代五左衛門

浜田は、代々当主に「五左衛門」名を付けております。その中で十九代目が事業拡大に寄与しております。その功績に背りたく、「十九代五左衛門」の名を付けて頂きました。創業百五十年来に、常に厳し目で自分達をみつめる姿勢は、創業以来変わることはありません。「酒は人がつくる」という原則は忘れず、一人一人の酒にける情熱は、昔も今も変わりません。

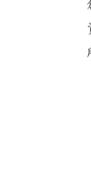
十九代五左衛門は米沢という恵まれた環境を活かして、社氏により選び抜かれた米で「淡麗辛口」の日本酒醸造を行っています。十九代五左衛門は、2019年9月22日に、中国大使館主催の「国慶節70周年宴会」に米酒の専用酒として出品されました。宴会の閉会の際に、中国駐日総領事孔铨佑氏、日本元内閣総理大臣福田康夫氏、鳩山由紀夫氏及びその他の御来賓により饗問きを行いました。



### 秘製純米大吟醸（雷女神）

精米歩合：38% Alc:15% 日本酒度：-1 酸度：1.1

「雷女神」は、山形県産米100%で世界に誇れる高級な日本酒を製造したいという思いに込められ、山形県初の女吟醸用酒造好連米として開発された華やかな香りと、バランスの良い味わいの純米大吟醸。



### 秘製純米大吟醸

精米歩合：47% Alc:15% 日本酒度：-3 酸度：1.3

山形を代表するお米「出羽糠」で醸したFaucon、フルーティーな吟醸香、シャープな味わいの純米大吟醸です。



### 出羽糠純米吟醸

精米歩合：56% Alc:15% 日本酒度：-5 酸度：1.2

時間とともに放き置りのご飯、つきたての餅のような純米特有の香りと、熟した梨や枇杷の果実の甘みか印象的な立体感のある味わい。



### 出羽の里純米吟醸

精米歩合：57% Alc:15% 日本酒度：-8 酸度：1.4

最小限のろ過にて上品な果物の香りとご飯のような米本来のビューな香りと甘み。なめらかな口当たりが米の旨味をしっかりと感じられるフランスの純米吟醸酒。



### つや姫純米吟醸

精米歩合：58% Alc:15% 日本酒度：-2 酸度：1.1

この美味しなお米のルーツとなる品種を10年かけて改良して生まれました。華やかな香りと旨みのある味わいの純米吟醸。



### 創業百五十年の歴史

- 1866年（慶応2年） 浜田五左衛門金吾・弟徳翁と酒造業を藤泉沖に創業
- 1872年（明治5年） 浜田酒造店、政府より酒造免許取得
- 1888年（明治22年） 東京新川の問屋と取引開始 二本松駅より出荷始まる
- 1898年（明治23年） 米沢市東三丁目第二工場建設
- 1916年（大正5年） 社名を浜田酒造合資会社に變更 資本金84万円 造石高12,000石 合計7工場
- 1943年（昭和18年） 企業整備命令により第2,3工場を残し、他工場廃止
- 1951年（昭和26年） 山形第3工場廃止 第1工場に統合 本工場となる
- 1957年（昭和32年） 浜田合資会社創立 浜田酒造合資会社を浜田酒造株式会社に社名変更 ワイン醸造研究に着手
- 1959年（昭和34年） 冲正宗酒造株式会社創立
- 1968年（昭和43年） 冲正宗株式会社社名変更
- 1973年（昭和48年） ブドウ果樹の垣根式密植栽培法成功 浜田合資会社を浜田ワイン株式会社に社名変更 果实酒允许取得
- 1974年（昭和49年） 幹部社員11名 ワイン研修のためフランスへ派遣 取締役 濱田淳 フランス ボルドー大学留学（ワイン醸造研究）
- 1976年（昭和51年） シャトールモンサン発売
- 1977年（昭和52年） ワイナリー竣工 敷地15,949㎡、建築1,104㎡
- 1980年（昭和55年） 純米冲正宗発売
- 1986年（昭和61年） 冲正宗（株）を浜田ワイン（株）が合併し浜田株式会社に社名変更
- 1987年（昭和62年） 新社屋に移転 業務開始
- 1993年（平成5年） 資本金 1億4千万円に増資
- 1996年（平成8年） 清酒醸造 完成（温故蔵）

### 会社概要

会社名	浜田株式会社
代表	清川 浩志
創業	1866年
资本金	8千万円
所在地	〒992-0005 山形県米沢市窪田町藤泉 943-1
TEL	0238-37-6330（代表）
FAX	0238-37-6335
MAIL	okimasamune@my.ne.jp